

Surgelés : Thiriet avale la Fabrique givrée

by Les Echos - dimanche, juin 21, 2020

<http://correspondances.fr/surgeles-thiriet-avale-la-fabrique-givree/>

L'industriel vosgien puisera dans les recettes de l'artisan ardéchois. Le groupe mise sur de nouvelles saveurs pour fidéliser les clients conquis durant le confinement.

Sur la carte de Thiriet, spécialiste des produits surgelés, figurent désormais des glaces au basilic citronné, à la datte et fleur d'oranger ou framboises des coteaux lyonnais... Autant de saveurs concoctées par les artisans de la Fabrique givrée, PME ardéchoise de 15 salariés que l'industriel vosgien a rachetée en mai dernier. L'artisan glacier, qui réalisait en 2019 un chiffre d'affaires de 1,7 million d'euros, continuera à proposer en exclusivité une vingtaine parfums dans ses dix points de vente. Les autres recettes seront cuisinées à l'identique dans l'atelier de Tournon-sur-Rhône et dans l'usine vosgienne d'Eloyes, où sont préparées 450 des 1.700 références des produits Thiriet dont la totalité des glaces, viennoiseries et pâtisseries.

Ruée vers les glaces

Thiriet affichait en 2019 un chiffre d'affaires de 400 millions d'euros pour 3.000 salariés. Durant la crise du Covid-19, le groupe a tiré parti d'un fonctionnement largement intégré. Son site d'Eloyes est passé aux 3/8 pour répondre à la ruée des consommateurs, d'abord vers la viande et les légumes surgelés, puis vers les produits sucrés. Fort de 180 points de vente et 90 centres logistique, le groupe a pu répondre à une demande qui a bondi de 50 à 60 % dans la grande distribution et même, plus que doublé sur internet. Durant cette période troublée, les clients ont particulièrement goûté la possibilité de récupérer en une heure et sans contact les commandes prépayées.

« Food places »

Thiriet, qui revendique deux millions de clients réguliers, élargit à la fois son offre, sous la houlette du meilleur ouvrier de France Eric Goddy, et le nombre de ses points de ventes. Le groupe s'est diversifié dans la promotion immobilière en développant ses propres « food places », petites zones commerciales réunissant une dizaine de cellules louées à des artisans des métiers de bouche. Le premier fut lancé fin 2017 à Metz. Les prochaines ouvertures sont prévues à Trégueux, dans les Côtes d'Armor, et à Vesoul (Haute-Saône). A raison de 10 millions d'euros pour chacune des 15 ouvertures projetées, ce programme constituera le principal investissement du groupe au cours des quatre prochaines années.